

# Menu des cantines

Octobre / Novembre 2017



## SEMAINE DU 16 AU 20 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates mozzarella Ravioli épinards/ricotta sauce napolitaine Yaourt à la vanille	Émincé de veau aux olives Gratin riz/courgettes Saint-Paulin Compote de pommes	Émincé de poulet au curry Coquillettes au beurre Camembert Fruit de saison	Salade de chou chinois Émincé d'agneau aux saveurs de l'automne Petits pois et carottes Yaourt nature sucré	Colin alaska sauce normande Purée de pommes de terre et potiron Kiri / Fruit frais
Pain / Barre chocolat	Fruit frais (raisin) / Biscuit	Compote / Biscuit	Fruit frais (royal gala) Barre de céréales	Chausson aux pommes

Goûter

## SEMAINE DU 23 AU 27 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Émincé de volaille au paprika Carottes persillées Gouda bio Liégeois au chocolat	Salade façon niçoise Cappelletti de volaille sauce au bleu Fruit frais	Carottes râpées ciboulette Lieu sauce provençale Riz pilaf Tarte au citron	Émincé de bœuf aux oignons Macaroni Rondelé Fruit frais	Céleri rémoulade Colin meunière Haricots verts Riz au lait
Fruit frais / Biscuit	Pain / Barre chocolat	Pain / Fromage	Compote / Biscuit	Fruit frais / Biscuit

Goûter

## SEMAINE DU 30 OCTOBRE AU 3 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI - Menu végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates et maïs Émincé de volaille façon blanquette Riz Yaourt brassé	Omelette aux herbes et au fromage Chou fleur en gratin Babybel Fruit frais	FÉRIÉ	Émincé de porc sauce colombo (escalope de dinde) Semoule aux petits légumes Gouda Dessert pommes fraises	Saumon en fricassée Purée d'épinards Edam Fruit frais
Tarte au chocolat	Pain / Barre chocolat		Pain / Fromage	Compote / Biscuit

Goûter





### SEMAINE DU 6 AU 10 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI - MENUS 100% BIO	VENDREDI
Boulettes d'agneau au thym Torti Emmental Fruit de saison	Salade de pâtes au thon et basilic Émincé de bœuf à la bourguignonne Carottes au jus Fruit frais	Salade coleslaw Rôti de porc sauce crème Purée de légumes Flan au chocolat	Poulet rôti Riz créole Comté Compote de pommes	Mâche Hoki au citron Pomme purée Yaourt aromatisé
Tarte aux pommes	Pain / Fromage	Fruit frais / Biscuit	Pain / Barre de chocolat	Fruit frais / Barre céréales

Goûter

### SEMAINE DU 13 AU 17 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade composée (salade verte, tomate, comté, maïs) Émincé de veau au parfum d'Italie Pennes Yaourt velouté	Fricassée de poulet sauce basquaise Gratin de brocolis Tomme blanche Fruit frais	Carottes râpées ciboulette Colin alaska sauce vierge Riz basmati Marbré chocolat	Salade fantaisie Hachis parmentier Fruit frais	Boullghour façon taboulé Filet poisson pané Haricots beurre persillés Yaourt nature et sucré
Fruit frais / Biscuit	Pain / Barre de chocolat	Fruit frais / Barre céréale	Compote / Biscuit	Chausson aux pommes

Goûter

### SEMAINE DU 20 AU 24 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis et beurre Ravioli de bœuf tomate basilic Beignet au chocolat	Tajine de poulet aux pruneaux Semoule Vache qui rit Fruit frais	Concombre au paprika Émincé de bœuf aux champignons Tian aux poireaux Yaourt	Crêpe au fromage Omelette nature Petits pois carottes Entremets praliné	Blanquette de poisson Riz Emmental Fruit frais
Pomme cuite à la cannelle	Pain / Barre de chocolat	Fruit frais / Biscuit	Pain / Fromage	Compote / Biscuit

Goûter

\* 100% des plats chauds sont maison sauf les plats avec une étoile\*



Fait maison



Produit de saison



Volaille certifiée



Agriculture biologique



Menus végétarien



Viande française



Pêche responsable

